



**Gegessen** im Ristorante Pulcino

## Genussoase im Weihnachtstrubel

Die Weihnachtszeit ist für viele eine stressige Zeit. Geschäfte und Restaurants sind überfüllt, Entspannung Fehlanzeige. Das Restaurant Pulcino im festlich beleuchteten Niederdorf ist eine Oase im Weihnachtstrubel. Es ist einladend gestaltet, und obwohl das Lokal bis auf den letzten Tisch besetzt ist, werden wir freundlichst bedient. Mistkratzerli sind hier die Spezialität, sie werden mit mildem Senf bestrichen, in einem Spezialofen goldbraun gebraten, immer wieder mit Butter begossen und wahlweise mit Thymian, Rosmarin oder Peperoncini gewürzt. Das Guggeli ist eine Offenbarung: zartes Fleisch, knusprige Haut und angenehme Schärfe, dazu herrliche Pommes Allumettes. Auch die Zubereitung eines Klassikers, in diesem Fall Scaloppine al Limone, beherrscht man hier. Die Zitronensauce hat ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Milde und Säure. Wir möchten auch die Vorspeisen nicht unerwähnt lassen. Die Salatsauce ist gut abgeschmeckt, das gebratene Gemüse ist aromatisch und schön präsentiert. Zwischendurch gibt's immer wieder ein Lächeln von der Bedienung, was den Restaurantbesuch noch schöner macht. Und zum Abschluss ein letzter Genuss: ein weisses und dunkles Schoggi-mousse.

Ginger Hebel

### Menü & Adresse



**Vorspeise:**

Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella; gemischter Salat

**Hauptgang:**

Pollastrello alla Diavola (Mistkratzerli mit Peperoncini, Rosmarin und Knoblauch); Scaloppine al Limone (Kalbsschnitzel an Zitronensauce), jeweils mit Pommes Allumettes

**Dessert:**

1 Mousse au Chocolat

**Getränke:**

5 dl Celeste, 1 Mineral

**Rechnung:**

152.50 Franken (2 Personen)

*Restaurant Pulcino*  
Niederdorfstrasse 7  
8001 Zürich  
Tel. 044 262 54 62  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)